Concours des foires aux vins 2014

Nos 50 bouchons d'or

Pour établir ce palmarès 2014 des meilleurs crus à moins de 20 euros, notre jury a dégusté près de 1000 bouteilles.

PAR **RACHELLE LEMOINE**
DOSSIER COORDONNÉ PAR **HÉLÈNE HURET**

Choisir les bouteilles présentant le meilleur rapport qualité-prix des foires aux vins d'automne, telle est la mission de notre comité de sélection (lire la présentation de ses membres page suivante). Mais cette année, contrairement à 2013, il s'est avéré plus difficile de trouver des petits prix. En effet, après deux millésimes successifs ayant enregistré une baisse des rendements (- 19 % en 2012, - 22 % en 2013, selon FranceAgriMer, l'office national de l'agriculture et de la mer), en raison de conditions

Notre sélection, mode d'emploi

Lors des présentations organisées par les enseignes, notre jury, composé de sept professionnels (lire leur présentation page suivante), a goûté près de 1000 vins. Nous avons écarté plus de 850 échantillons et choisi 131 bouteilles au rapport qualité-prix intéressant pour participer à notre grande dégustation. Durant deux après-midi, les sept membres de notre jury ont dégusté ces échantillons à l'aveugle, mais en connaissant la tranche de prix dans laquelle se situe le vin. Chaque bouteille est notée sur 20 points (3 pour l'aspect visuel, 6 pour l'analyse olfactive et 11 pour l'analyse gustative). Au bout du compte, les 48 crus ayant obtenu les meilleures notes deviennent les bouchons d'or 2014 du magazine, avec un « coup de cœur » pour les dix notes les plus élevées.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTO © BRUNO COUTIER

notre guide

Entre 3,50 € et 6 €	P. 84
Entre 6 € et 8,50 €	P. 86
Entre 8,50 € et 10 €	P. 88
Entre 10 € et 13 €	P. 90
Entre 13 € et 15 €	P. 92
Entre 15 € et 20 €	P. 94

climatiques particulièrement difficiles (printemps très tardif, pluie, grêle), les volumes de production sont à la baisse. A tel point que, pour la première fois, la France, habituellement en tête, est passée au troisième rang des pays producteurs de vin, derrière l'Italie et l'Espagne, pour la récolte 2013. Résultat, les prix des vins se sont envolés, enregistrant une hausse moyenne de 25 % à la fin de 2013. La palme revient aux vins de Bourgogne, qui ont vu leurs prix grimper de 51 % à cette même période, d'après FranceAgriMer. Dans ces conditions, difficile pour les foires aux vins d'offrir des volumes à petits prix. Une tendance que l'on retrouve dans nos bouchons d'or 2014 : alors que le prix moyen de notre présélection de 2013 était de 8,10 euros, il s'élève cette année à 9,30 euros. Nous avons toutefois déniché 28 bouteilles à moins de 10 euros !

Les bonnes affaires de 2014

« Si le Bordelais et la Loire obtiennent le plus grand nombre de bouchons d'or (sept chacun, pour respectivement 28 et 20 vins présentés), c'est sans aucun doute le beaujolais qui réalise le plus beau score, avec cinq cuvées retenues sur les huit dégustées, analyse Jean-Marie Fréchet, notre œnologue conseiller. Face à la hausse des prix des vins de Bourgogne, ce vignoble démontre ainsi son excellent rapport qualité-prix et son dynamisme. »

On peut aussi faire de bonnes affaires avec les vins de Loire, notamment les blancs. Notre jury a particulièrement apprécié Pierre de schiste, un muscadet-sèvre-et-maine sur lie 2010, vendu à 5,90 euros par les Magasins U. Une telle qualité à ce niveau de prix se doit d'être soulignée ! Un seul regret a été émis par Jean-Marie Fréchet, notre œnologue : son chouchou, le coteaux-du-languedoc Montpeyroux 2011 du domaine d'Aupilhac, proposé par Carrefour, n'a obtenu que 15 sur 20, et manque donc de très peu la mention « coup de cœur »... ●

LE RETOUR DU **BEAUJOLAIS**

Ce vignoble fait un carton dans notre sélection. Ce n'est que justice pour ces vins trop souvent réduits à l'opération commerciale annuelle du beaujolais nouveau. Certaines enseignes lui ont réservé cette année une place de choix dans leurs foires aux vins. On pourra ainsi découvrir un morgon du domaine Marcel Lapierre chez Franprix. Ce vigneron, adepte des vins nature, fut l'un des premiers à œuvrer, dans les années 1970, au renouveau qualitatif du beaujolais. Son fils Mathieu a repris le flambeau en 2010. Chez Monoprix, c'est la cuvée Nature, un chiroubles de Didier Desvignes, sans sulfites ajoutés, qui a obtenu un coup de cœur. Sans oublier le beaujolais Lancié de Gilles Gelin, proposé dans les Magasins U. Ce vigneron, très actif dans l'amélioration du vignoble, proposera un beaujolais nouveau sans sulfites en novembre prochain.

Notre comité de sélection

JEAN-MARIE FRECHET Œnologue, conseiller de notre magazine pour cette sélection 2014, titulaire du master viticulture-œnologie de Beaune, fondateur d'Oenolis (www.oenolis.com), qui organise des dégustations de vin pour les particuliers et les entreprises.

HÉLÈNE HURET Rédactrice en chef adjointe de notre magazine.

RACHELLE LEMOINE Journaliste spécialiste des vins pour notre magazine (sélection des champagnes et des vins d'été).

BAPTISTE GIANESELLI Consultant en restauration gastronomique et auteur du blog La passion du goût (lapassiondugoût.com).

SUZANNE MÉTHÉ Responsable numérique du pôle gastronomie d'Uni-éditions (*Régal, Bottin Gourmand*).

CATHERINE GERBOD Journaliste spécialiste des vins pour le magazine *Cuisine et Vins de France*.

SÉBASTIEN BUREL Dégustateur expérimenté, en deuxième année du master of Wines de Londres et fondateur de Vinomaniac.

A noter : les bouteilles référencées tout au long de l'année voient leur prix baisser de 20 % environ lors des foires aux vins. Dans ce cas, nous indiquons les deux prix. Pour les bouteilles qui ne sont disponibles que lors des foires aux vins, un seul prix est indiqué.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © ÉRIC GARAULT, LAURENT JÉRÔME, SP

Entre 3,50 € et 6 €

Savoureux et abordables

Un joli coup de cœur dans cette sélection de petits prix qui fait la part belle aux blancs de Loire et aux beaujolais.

LES BOUCHONS D'OR

MALICIEUX

NOTE: 15,1

Touraine blanc 2013, sauvignon, Domaine de la Madelaine

Le moins cher de notre sélection, ce vin démontre qu'il est possible de faire du bel ouvrage à ce niveau de prix. Jouant sur le cépage avec malice mais sans excès, il offre une belle vivacité et du fruité.

3,70 € chez Leclerc.

DOUX

NOTE: 14,7

Côtes-du-rhône rouge 2012, Château Courac

Son nez de confiture laisse place à une bouche ample et soyeuse avec une belle longueur, rehaussée de notes d'épices douces, finement tannique. Idéal sur une grillade.

4,20 € chez Casino.

SALIN

NOTE: 14,6

Muscadet-sèvre-et-maine sur lie 2013 (fût de chêne), Manoir de la Grelière

D'une belle minéralité aux notes salines, la bouche est citronnée avec des pointes de fruits exotiques et beaucoup de fraîcheur. A savourer avec une assiette d'huîtres.

3,75 € chez Carrefour Market.

ROBUSTE

NOTE: 13,8

Tessellae, côtes catalanes 2013, Carignan Vieilles Vignes

D'une grande richesse en tanins, ce vin très bien fait offre beaucoup de mâche tout en restant digeste. A marier avec une viande en sauce.

4,95 € chez Leclerc.

FRAIS

NOTE: 13,7

Gentil 2013, vin d'Alsace (bio), Jean Becker

Le nez est gourmand et la bouche légère offre une pointe d'amertume très rafraîchissante en finale. A servir avec un filet de sole grillé aux agrumes.

4,99 € chez Leader Price.

GOULEYANT

NOTE: 14,5

Beaujolais-lancié 2011, Gilles Gelin

La bouche est croquante sur le fruit, avec une belle matière. Un vin gouleyant, très agréable. Ce plaisir se partage autour d'un plat de charcuterie.

5,55 € chez Magasins U.

FRUITÉ

NOTE: 14,3

Morgon 2013, Domaine des Souchons

Ce beaujolais, fruité au nez et en bouche, offre une belle structure et des tanins riches, tout en restant très dynamique. Avec une viande en sauce.

5,80 € chez Intermarché.

ATYPIQUE

NOTE: 15,4

Pierre de schiste, muscadet-sèvre-et-maine sur lie 2010, Vieilles Vignes

Avec un nez complexe aux notes de fruits jaunes mûrs et une ampleur en bouche où s'exprime toute sa minéralité, le meilleur muscadet de notre sélection est très atypique. A marier avec un filet mignon de veau aux champignons.

5,90 € chez Magasins U.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP

Entre 6 € et 8,50 €

Belles appellations à prix doux

Un véritable coup de cœur pour un languedoc dans ce choix de bons plans.

GOURMAND

NOTE: 16,3

Coteaux-du-languedoc rouge 2011, Domaine de Fabrègues

Ce rouge délicieux séduit par ses arômes de cassis. La bouche est ample, avec beaucoup de finesse, et la finale est une pure gourmandise. Avec une pièce de bœuf grillée.

5,95 € chez Auchan.

EXOTIQUE

NOTE: 15

Gewurztraminer vieilles vignes 2013, Wolfberger

Un bel équilibre pour cet alsacien qui exprime des arômes typiques de fruits exotiques, sans excès. Idéal avec un filet de poisson en papillote à la thaïlandaise.

6,60 € chez Leclerc.

TENDRE

NOTE: 13,9

Saint-Esprit, côtes-du-rhône rouge 2012, Delas

Doux, presque léger, ce côtes-du-rhône séduit par ses notes légèrement épicées, ses arômes de fruits noirs et sa finale tout en finesse.

7 € chez Nicolas.

TONIQUE

NOTE: 15

Reuilly blanc 2013 cuvée tradition, Domaine Claude Lafond

Son attaque fraîche sur des notes citronnées laisse place à une belle matière parfaite pour accompagner des poissons cuisinés au beurre ou à la crème.

7,20 € chez Leclerc.

PLAISANT

NOTE: 14,1

Saint-amour 2013, Domaine du Carjot

Un beaujolais sur le fruit, extrêmement digeste, qui allie légèreté et équilibre. A l'apéritif avec une planche de charcuterie et fromages.

7,49 € chez Lidl.

AMPLE

NOTE: 14,1

Hautes-côtes-de-nuits blanc 2010, Ropiteau

Un chardonnay dans toute sa beauté avec des notes de miel, une bouche mûre et concentrée, et une belle fraîcheur. Se déguste avec des cailles aux raisins.

7,60 € chez Leclerc.

MUSCLÉ

NOTE: 14,1

Minervois 2012, Aragonite

Après un nez légèrement alcooleux, la bouche se fait puissante et gourmande sur la réglisse et les fruits noirs. A marier avec un cassoulet.

7,95 € chez Magasins U.

ÉPICÉ

NOTE: 14,1

Petit Jammes, cahors 2012, Domaine Pech de Jammes

Ce pur malbec sait concilier puissance aromatique et tannique. Epicée, la longue finale reste très digeste. Avec une selle d'agneau.

8,40 € (au lieu de 9,90 €) sur www.lerepairedebacchus.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Entre 8,50 € et 10 €

De jolies signatures

Des vignerons réputés sont à l'honneur de notre sélection à moins de 10 euros.

LES BOUCHONS D'OR

PUISSANT

NOTE: 14

Terrasses-du-larzac 2012 cuvée Les Ruffes, Château La Sauvageonne
Un vin du Sud qui exprime, dès le nez, toute sa richesse sur des notes de cassis. La bouche est puissante et ronde, la finale, fraîche.
8,50 € chez Leclerc.

À POINT

NOTE: 14,7

Côtes-de-bordeaux rouge 2005 cuvée Alix, Château Plaisance
Un excellent rapport qualité-prix pour ce bordeaux du très grand millésime 2005. Des tanins fondus avec une belle matière soyeuse en bouche. Parfait avec un filet de bœuf.
8,50 € chez Auchan.

TYPIQUE

NOTE: 14,5

Grand cru Brand, riesling 2011, Henri Ehrhart
Une expression caractéristique du riesling avec son nez légèrement pétrolé, beaucoup de finesse en bouche et une belle matière. Pour accompagner des filets de truite au beurre.
8,65 € chez Intermarché.

SOLAIRE

NOTE: 16

Palette rouge 2008 cuvée les terrasses d'Aurélia, Château Henri Bonnaud
Ce rouge offre puissance et délicatesse. Ses notes de fruits noirs et d'épices douces forment une bouche gourmande. Avec un gibier.
8,90 € chez Carrefour.

RAFRAÎCHISSANT

NOTE: 14

Premières vendanges, touraine rouge 2013, Henry Marionnet
Henry Marionnet propose un vin sur le fruit. La bouche est rafraîchissante grâce à une bonne acidité avec une note poivrée en finale. Un vin d'apéro entre copains.
8,90 € chez Carrefour.

ACIDULÉ

NOTE: 15,8

Chiroubles 2013 cuvée nature, Didier Desvignes
Coup de cœur de notre jury, ce vin sans soufre offre un plaisir gourmand avec ses arômes de fruits rouges et ses saveurs acidulées. Un vrai plaisir.
8,95 € chez Monoprix.

DIGESTE

NOTE: 14,8

Vacqueyras rouge 2012, Tardieu-Laurent
Un bouquet d'épices et de garrigue pour ce vin qui offre gourmandise et puissance en bouche, tout en restant très digeste. Avec une bavette à l'échalote.
9,60 € chez Magasins U.

LÉGER

NOTE: 14,4

Coteaux bourguignons rouge 2013, Louis Jadot
Cet assemblage de gamay et de pinot noir donne un vin facile à aborder, sur le fruit et la légèreté, le croquant et la fraîcheur. A boire jeune.
9,90 € chez Monoprix.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © STUDIO COLLET. SP

Entre 10 € et 13 €

A acheter les yeux fermés

Deux coups de cœur pour des appellations plus pointues. Ces belles étiquettes ne dépassent pas les 13 euros.

ORIGINAL

NOTE: 16,7

Maury hors d'âge, cuvée Parcé, Dauvergne & Ranvier

Ce vin doux naturel du Roussillon à base de grenache présente une belle robe cuivrée et offre des arômes de fruits cuits et d'épices. Un vin de conservation par excellence, à ouvrir à la fin d'un repas comme une pure gourmandise.

9,90 € chez Carrefour Market.

RICHE

NOTE: 15,1

Mâcon-villages blanc 2013, cuvée Terres de pierres, Verget

Expressif et gourmand, avec un nez aux notes de fruits blancs, ce vin exprime beaucoup de richesse en bouche et une finale amère apportant de la fraîcheur. A déguster avec du lapin.

9,90 € chez Carrefour.

ÉQUILIBRÉ

NOTE: 15

Montpeyroux-Languedoc 2011, cuvée Les Truffières (bio), Domaine d'Aupilhac

Ce languedoc réussit un très bel équilibre entre densité et minéralité. La fin de bouche est longue et très nette. Délicieux sur un carré d'agneau au thym.

9,90 € chez Carrefour.

SINGULIER

NOTE: 14,6

Côtes-du-jura blanc 2011, cuvée Les Sarres, Jean Rijckaert

Son nez légèrement évolué sur des notes de noix et d'agrumes se retrouve en bouche et offre une véritable personnalité à ce vin qui accompagnera sans complexe une fourme d'Ambert ou un roquefort.

9,90 € chez Carrefour.

AUTHENTIQUE

NOTE: 15,1

La Sereine, chablis 2010, La Chablisienne

Tout ce que l'on attend d'un bon chablis: de la minéralité et de la vivacité. Parfait sur des coquillages et des fruits de mer.

10,50 € sur www.millesimes.com

FLEURI

NOTE: 14,6

Hautes-côtes-de-nuits blanc 2012, Lupé-Cholet

Après un nez délicat de fleurs blanches, la bouche se fait fraîche et ample pour une très jolie finale. Pour accompagner une pintade en cocotte.

11 € chez Nicolas.

MOELLEUX

NOTE: 15

Jurançon 2011, cuvée Les Castérasses (bio), Domaine Bru-Baché

Un vin moelleux, sans lourdeur, qui offre beaucoup de gourmandise et de fraîcheur. Idéal avec un dessert aux fruits.

11,40 € chez Leclerc.

ÉLÉGANT

NOTE: 15,1

Sancerre blanc 2013, Domaine Raimbault

Loin des clichés, ce sancerre offre un nez de mangue et beaucoup d'élégance en bouche. Sa belle longueur exprime toute sa minéralité. A servir avec un plateau de fromages de chèvre.

12,70 € (au lieu de 15,90 €) sur www.vin-malin.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP

Entre 13 € et 15 €

Un délicieux melting-pot

Bourgognes et bordeaux sont à l'affiche, mais c'est un anjou rouge qui a vraiment bluffé notre jury.

COMPLEXE

NOTE: 13,9

Côtes-de-bourg 2010, Château Falfas
Beaucoup de prestance pour ce vin au nez d'une belle complexité où pointent des notes de fruits. Puissante, la bouche reste soyeuse. Avec une viande rouge.
12,70 € chez Naturalia.

RAFFINÉ

NOTE: 14,3

Côtes-de-nuits-villages rouge 2012, Domaine Dubois et fils
Une expression élégante du pinot noir avec une bouche fruitée et une belle rondeur. Un bourgogne idéal pour accompagner un foie de veau poêlé.
12,95 € chez Casino.

INATTENDU

NOTE: 14,3

Terras do Sado, pinot noir 2011 (Portugal), Quinta de Sant'Ana
Ce vin portugais à la bouche puissante offre une expression originale du pinot noir.
14,40 € (au lieu de 17 €) sur www.lerepairedebacchus.com

ONCTUEUX

NOTE: 15,2

Saint-émilion grand cru 2012, Château Simard
Son nez intense de cerise noire laisse place à une bouche veloutée. Ce vin se garde quelques années en cave. Avec une volaille.
14,90 € chez Magasins U.

EXPLOSIF

NOTE: 16,6

Anjou rouge 2012, cuvée du Petit Clos, Nicolas Reau (bio)
Son nez explosif sur le fruit et le poivre laisse place à une bouche juteuse et ample. A marier avec un civet de lapin.
13,20 € sur www.lavinia.fr

AGRÉABLE

NOTE: 14,3

Lubéron rouge 2011, Château La Verrerie
La pointe mentholée de la bouche, gourmande, apporte de la fraîcheur à ce vin très agréable en accompagnement d'une cuisine provençale.
13,90 € (au lieu de 17 €) sur www.lerepairedebacchus.com

VIF

NOTE: 14,5

Cava brut nature BSA (bio), Terra Remota
Idéal pour découvrir un cava d'Espagne très bien fait. Son nez citronné offre de la vivacité, la bouche est complexe, intense et tendue. Une excellente alternative au champagne pour l'apéritif.
14,90 € (au lieu de 16,90 €) sur www.lerepairedebacchus.com

VELOUTÉ

NOTE: 14,8

Haut-médoc 2004, Château Soudars
Un nez de fruits mûrs légèrement confiturés et une bouche veloutée bien équilibrée pour ce haut-médoc. Un classique à déguster sans attendre.
14,99 € chez Franprix.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP

Entre 15 € et 20 €

Le coin des passionnés

Pas moins de trois coups de cœur pour les vins les plus chers de notre sélection, qui accueillent de très beaux domaines.

SOYEUX

NOTE: 15

Rasteau 2012, côtes-du-rhône (bio), Domaine Marcel Richaud

Alliant puissance et douceur de la matière, ce rasteau offre des notes d'oranges confites et une finale très plaisante. Le vin idéal pour accompagner un canard à l'orange.

15 € sur www.lavinia.fr

SAVOUREUX

NOTE: 14,2

Sacré cœur, madiran 2009, Château Perron Segondine

Belle évolution pour ce madiran aux notes de fruits secs et d'épices: la bouche est gourmande et élégante, et la finale, sur la fraîcheur. A ouvrir avec un confit de canard.

15,90 € chez Nicolas.

VOLUPTUEUX

NOTE: 14,2

Coudoulet de Beaucastel, côtes-du-rhône rouge 2011, Famille Perrin

Ce côtes-du-rhône a des airs de famille avec son prestigieux cousin d'appellation châteauneuf-du-pape. Comme lui, il allie puissance et volupté. Avec un gigot d'agneau.

15,40 € (au lieu de 17,10 €) sur www.lerepairedebacchus.com

SINCÈRE

NOTE: 15,4

Saint-émilion grand cru 2011 (bio), Château d'Arcole

Ce vin offre une belle sincérité avec son nez de cassis légèrement confituré, sa belle matière en bouche, aux tanins délicats et fruits croquants. Pour accompagner des cèpes.

15,95 € chez Monoprix.

PUR

NOTE: 15,1

Morgon 2012, Marcel Lapierre

L'un des domaines engagés dans le renouveau du beaujolais depuis de longues années démontre l'essentiel avec ce morgon: une bouche droite et pure sur le fruit et la fraîcheur.

16,90 € chez Franprix.

DÉLICAT

NOTE: 15,8

Champagne brut réserve, Jean Graviers

Ce champagne, le seul de notre sélection, fait preuve de beaucoup de finesse et offre une bouche ample et élégante. Un excellent rapport qualité-prix.

17 € sur www.lavinia.fr

CLASSIQUE

NOTE: 16

Pauillac 2010, Château Artigues Arnaud

D'une belle complexité aromatique légèrement boisée, ce pauillac offre une grande richesse tannique et une jolie longueur. Avec une terrine de faisan.

18,50 € chez Intermarché.

VANILLÉ

NOTE: 14,3

La Fleur, saint-émilion grand cru 2009, Laroze

Un nez de fruits noirs et de fleurs, légèrement vanillé, une bouche fruitée avec une belle matière. A ouvrir d'ici trois ou quatre ans.

18,89 € chez Lidl.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © CYRILLE VIDAL, STUDIO COLLET, SP

Ma liste de courses

Classées par enseignes, toutes les bonnes affaires à ne pas rater.

AUCHAN — du 10 au 24 septembre

☐ Coteaux-du-languedoc rouge 2011, Domaine de Fabrègues ♥	16,3	5,95 €	p. 86
☐ Côtes-de-bordeaux rouge 2005, cuvée Alix, Château Plaisance	14,7	8,50 €	p. 88

CARREFOUR — du 9 au 22 septembre

☐ Palette rouge 2008, cuvée Les Terrasses d'Aurélia, Château Henri Bonnaud ♥	16	8,90 €	p. 88
☐ Mâcon-villages blanc 2013, cuvée Terres de pierres, Verget	15,1	9,90 €	p. 90
☐ Montpeyroux-Languedoc 2011, cuvée Les Truffières, Domaine d'Aupilhac	15	9,90 €	p. 90
☐ Côtes-du-jura blanc 2011, cuvée Les Sarres, Jean Rijkaert	14,6	9,90 €	p. 90
☐ Premières vendanges, touraine rouge 2013, Henry Marionnet	14	8,90 €	p. 88

CARREFOUR MARKET — du 19 septembre au 5 octobre

☐ Muscadet-sèvre-et-maine sur lie 2013, fût de chêne, Manoir de la Grelière	14,6	3,75 €	p. 84
☐ Maury hors d'âge, cuvée Parcé, Dauvergne & Ranvier ♥	16,7	9,90 €	p. 90

CASINO — du 8 au 20 septembre

☐ Côtes-du-rhône rouge 2012, Château Courac	14,7	4,20 €	p. 84
☐ Côtes-de-nuits-villages rouge 2012, Domaine Dubois et fils	14,3	12,95 €	p. 92

FRANPRIX — du 11 au 21 septembre

☐ Morgon 2012, Marcel Lapierre	15,1	16,90 €	p. 94
☐ Haut-médoc 2004, Château Soudars	14,8	14,99 €	p. 92

INTERMARCHÉ — du 10 au 21 septembre

☐ Pauillac 2010, Château Artigues Arnaud ♥	16	18,50 €	p. 94
☐ Morgon 2013, Domaine des Souchons	14,3	5,80 €	p. 84
☐ Grand cru Brand, riesling 2011, Henri Ehrhart	14,5	8,65 €	p. 88

LAVINIA — du 1er au 29 septembre

☐ Anjou rouge 2012, cuvée du Petit Clos, Nicolas Reau (bio) ♥	16,6	13,20 €	p. 92
☐ Champagne brut réserve, Jean Graviers ♥	15,8	17 €	p. 94
☐ Rasteau 2012, côtes-du-rhône (bio), Domaine Marcel Richaud	15	15 €	p. 94

LEADER PRICE — du 10 au 21 septembre

☐ Gentil 2013, vin d'Alsace (bio), Jean Becker	13,7	4,99 €	p. 84

LIDL — du 3 au 6 septembre

☐ La Fleur, saint-émilion grand cru 2009, Laroze	14,3	18,89 €	p. 94
☐ Saint-amour 2013, Domaine du Carjot	14,1	7,49 €	p. 86

LECLERC — à partir du 1er octobre

☐ Touraine blanc 2013, Domaine de la Madelaine	15,1	3,70 €	p. 84
☐ Jurançon 2011, Cuvée Les Castérasses (bio) Domaine Bru-Baché	15	11,40 €	p. 90
☐ Reuilly blanc 2013, cuvée Tradition, Domaine Claude Lafond	15	7,20 €	p. 86
☐ Gewurztraminer, Vieilles Vignes 2013, Wolfberger	15	6,60 €	p. 86
☐ Hautes-côtes-de-nuits blanc 2010, Ropiteau	14,1	7,60 €	p. 86
☐ Terrasses-du-larzac 2012, cuvée Les Ruffes, Château La Sauvageonne	14	8,50 €	p. 88
☐ Tessellae, côtes catalanes 2013, Carignan Vieilles Vignes	13,8	4,95 €	p. 84

MAGASINS U — du 23 septembre au 4 octobre

☐ Pierre de schiste, muscadet-sèvre-et-maine sur lie 2010, Vieilles Vignes ♥	15,4	5,90 €	p. 84
☐ Saint-émilion grand cru 2012, Château Simard ♥	15,2	14,90 €	p. 92
☐ Vacqueyras rouge 2012, Tardieu-Laurent	14,8	9,60 €	p. 88
☐ Beaujolais-lancié 2011, Gilles Gelin	14,5	5,55 €	p. 86
☐ Minervois 2012, Aragonite	14,1	7,95 €	p. 82

MILLESIMES.COM — du 4 au 30 septembre

☐ La Sereine, chablis 2010, La Chablisienne	15,1	10,50 €	p. 90

MONOPRIX — du 10 au 28 septembre

☐ Chiroubles 2013, cuvée Nature, Didier Desvignes ♥	15,8	8,95 €	p. 88
☐ Saint-émilion grand cru 2011 (bio), Château d'Arcole ♥	15,4	15,95 €	p. 94
☐ Coteaux bourguignons rouge 2013, Louis Jadot	14,4	9,90 €	p. 88

NATURALIA — du 1er au 30 septembre

☐ Côtes-de-bourg 2010, Château Falfas	13,9	12,70 €	p. 92

NICOLAS — du 10 septembre au 7 octobre

☐ Hautes-côtes-de-nuits blanc 2012, Lupé-Cholet	14,6	11 €	p. 90
☐ Sacré cœur, madiran 2009, Château Perron Segondine	14,2	15,90 €	p. 94
☐ Saint-Esprit, côtes-du-rhône rouge 2012, Delas	13,9	7 €	p. 86

LE REPAIRE DE BACCHUS — du 4 septembre au 2 octobre

☐ Cava brut nature BSA (bio), Terra Remota	14,5	14,90 €	p. 92
☐ Terras do Sado, pinot noir 2011 (Portugal), Quinta de Sant'Ana	14,3	14,40 €	p. 92
☐ Lubéron rouge 2011, Château La Verrerie	14,3	13,90 €	p. 92
☐ Côtes-du-rhône rouge 2011, Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin	14,2	15,40 €	p. 94
☐ Petit Jammes, cahors 2012 Domaine Pech de Jammes	14,1	8,40 €	p. 86

VIN-MALIN.FR — du 27 août au 30 septembre

☐ Sancerre blanc 2013, Domaine Raimbault	15,1	12,70 €	p. 90

A noter : dans ce tableau, nous n'indiquons que le prix pratiqué durant les foires aux vins, même si la bouteille est vendue plus cher toute l'année.